

Коммерческое предложение от 03.05.2026

Печь конвекционная UNOX XFT 197

Цена с НДС: 120 575 руб.

Артикул: **774971**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	6.5
Ширина, мм	800
Глубина, мм	774
Высота, мм	509
Вес (без упаковки), кг	49
Вес (с упаковкой), кг	53.9

Конвекционная печь [UNOX XFT 197](#) серии **LineMiss** предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена подсветкой посредством галогеновой лампы. Камера с закругленными углами выполнена из высокопрочной нержавеющей стали.

В комплект поставки входят 4 нерегулируемые ножки и набор «Starter Kit». Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Режимы выпечки:

- Конвекция: от 30 до 260 °C
- Конвекция + пар: от 90 до 260 °C

Распределение воздуха в камере:

- Технология AIR.Plus: вентиляторы с реверсивным движением

Управление климатом в камере:

- Технология DRY.Plus: быстрое удаление влажности из камеры
- Технология STEAM.Plus: ручная подача влажности в камеру

Теплоизоляция и безопасность:

- Технология Protek.SAFETM: максимальная эффективность и безопасность при работе (внешняя поверхность печи и стекла двери не нагреваются)

Открывание двери:

- Открывание двери вручную справа налево

Вспомогательные функции:

- Визуализация остаточного времени выпечки
- Непрерывная работа печи "INF"

Технические детали:

- Панель управления Manual Humidity
- Ограничитель температуры для безопасности
- Контактный переключатель двери
- Небольшой вес - надежная конструкция, благодаря применению инновационных материалов

Дополнительные характеристики:

- Регулировка времени приготовления: от 0 до 60 минут
- Максимальная температура подключаемой воды: 30 °C
- Максимальная электропроводность подключаемой воды: 150 мкС/см
- Давление подключаемой воды: от 150 до 600 кПа
- Расстояние при установке:
 - Относительно стен, минимум: 50 мм
 - Относительно другого оборудования:
 - Сбоку, минимум: 45 мм
 - Сзади, минимум: 70 мм
- Температура окружающей среды: от 5 до 35 °C
- Влажность окружающей среды: не более 70 %

Опции (заказываются отдельно):

- Пароконденсатор XC 114
- Набор для подключения воды для нескольких печей XC 615
- Помпа для работы без стационарного подключения к водопроводу XC 665
- Комплект фильтр-системы:
 - XC 215
 - XC 216
- Клапан редукционный XC 606
- Стыковочный комплект для установки одного оборудования на другое XC 646
- Набор для адаптации направляющих:
 - XC 630 (для GN 1/1)
 - XC 675 (для 660x460 мм)
- Подставка с направляющими:
 - [XR 190](#)
 - XR 608

◦ XR 623

Совместимость:

- Расстоечный шкаф [XLT 193](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.